



DANDY EVENTI, IL BANQUETING SARTORIALE PER OCCASIONI DI GRAN CLASSE

EMOTIONAL CORPORATE BANQUETING

DANDY è nata due anni fa dall'idea della Executive Chef **MARIA GRAZIA BRACCO** che, con la sua ampia esperienza nella ristorazione, ha scelto di dedicarsi alla creazione di banqueting esclusivi per eventi a numero limitato di ospiti. Il modo di lavorare di DANDY è progettuale, con una continua ricerca di eccellenze, produzioni artigianali sul territorio italiano, dal food al design, definendosi per questo "BANQUETING SARTORIALE".

DANDY ha sede a Milano, ed è in grado di operare in qualunque altra località italiana fino al sud della Francia.

DANDY può gestire gli spazi disponibili delle aziende o selezionare location in linea con le aspettative del cliente. Ville d'epoca, con giardini e piscine, location moderne o in stile, in città, sul lago, al mare; nelle località da voi richieste.

Vogliamo coccolare gli ospiti proponendo menu diversificati, stagionali, personalizzati garantendo la totale gestione del banqueting: dal catering al beverage con una accurata selezione di cibi e di vini, questi ultimi proposti dal nostro sommelier membro AIS (Associazione Italiana Sommelier) e in sintonia con le scelte dei menu. La Banqueting Manager si prende cura della realizzazione degli allestimenti, siano essi serviti placé, a buffet o a passaggio. I servizi che proponiamo sono con posaterie originali e preziose, i calici dipinti a mano oppure si può scegliere l'utilizzo di accessori monouso, sempre di design, con particolare attenzione ai materiali biologici e biodegradabili. Tutto è basato su una ricercata progettualità in connessione con l'esigenza del brand del cliente.

DANDY vuole compiacere gli ospiti in tutte le loro esigenze e per questo tra i nostri menù è possibile scegliere una cucina mediterranea o internazionale, con varianti biologiche, gluten free o anallergiche. Per questo le nostre proposte di menù specificano marchi, provenienza e qualità dei prodotti utilizzati. Il personale, gestito dal Maître, è qualificato per il servizio, in linea con la filosofia di DANDY, conosce la filiera dei prodotti utilizzati e sa raccontare all'ospite gli ingredienti e la storia di ciò che sta assaporando.

DANDY si rivolge particolarmente a strutture ricettive e alle aziende corporate che vogliono caratterizzare il proprio evento cercando di stupire gli ospiti con prodotti di altissima qualità, menu tematici, cucina gourmet e atmosfera di classe con scenografie originali e creative. Siamo in grado di gestire banqueting in tutto l'arco della giornata dal coffee break al brunch, dal lunch al cocktail party, fino alla cena di gala. Progettiamo opening, vernissage, incontri di lavoro, presentazioni di prodotto, fiere e degustazioni con un tocco di creatività per rendere ogni evento unico, curando i particolari e ponendo attenzione alle materie prime e all'innovazione nei sapori.

In definitiva:

“UNO NON PUO' PENSARE BENE, AMARE BENE, DORMIRE BENE, SE NON HA MANGIATO BENE” (cit. Virginia Wolf)

DANDY, OLTRE IL CIBO, LA CLASSE IN TUTTO QUELLO CHE OFFRE.

■ DANDY, BANQUETING SARTORIALE PER EVENTI DI CLASSE ■

MARIA GRAZIA BRACCO | VIA ENRICO COSENZ 54 | 20158 MILANO | TEL +39 349 400 0211

WWW.DANDYEVENTI.IT | INFO@DANDYEVENTI.IT

C.F. BRC MGR 61521480T | P.IVA 01672640099

I MENÙ DANDY, PER OCCASIONI DI GRAN CLASSE



LE DEJOURNER MONACO

(BRUNCH: ORARIO 9,30 - 13,30)

BEVERAGE

Spremuta di arancia e pompelmo rosa

Centrifughe di frutta e verdura di stagione

Selezione di caffè Bio, Orzo, Ginseng

Selezione di Tea Bio

Latte vaccino, soia, capra, riso

Yogurt vaccino, capra

Acqua minerale liscia ed effervescente naturale, aromatizzata con limone e zenzero

SWEETS

Mini brioches

(vuote, marmellata di albicocche, cioccolato o crema)

Brioches

(Vuote, con marmellata, albicocca o lampone, integrali, con miele o confettura di lampone con lamelle di mandorla, Kipfer di sfoglia, Mini Strudel di mela, Krapfen ripieni di crema, Danesi)

Pain ou chocolat

Brioches

(crema pasticcera o crema al cioccolato)

Sfoglia con cioccolato e pere

Biscotteria mignon assortita

Torte da forno

(Torta caprese, Torta di mele, Torta paradiso, Torta cioccolato e pere)

Pasticceria mignon alla frutta e crema

Frutta e Spiedini di frutta

Tramezzini, Club Sandwich, Croques Monsieur, Croissant Salati Farciti

PRODUZIONI E REALIZZAZIONI ARTIGIANALI

LE CRUDITES

Assortimento di verdure crude di stagione

Condimenti:

Selezione di Oli EVO prodotti e lavorati nel territorio Italiano

Sale di Cervia, Sali aromatizzati

Aceto balsamico tradizionale di Modena, Vinaigrette, Maionese fresca,

Salsa allo yogurt ed erbe aromatiche

Limone Bio di Sicilia

SALADS

Insalata di mozzarella, acciughe, pomodori essiccati, basilico

Insalata di tonno, uovo sodo, fagiolini, pomodoro

Insalata di fesa di tacchino, pomodori, finocchi, salsa tonnata

Insalata greca con feta, olive nere, pomodori, cetriolo e cipolla

Insalata di pollo alla griglia, crostini, scaglie di parmigiano, senape

CURED MEAT

Salumificio F.lli Rustici - Assisi

Selezione di salumi norcini (cruelty free)

Prosciutto di Cervo - Norcia

Salame e prosciutto di Cinghiale - Norcia

CHEESES

Caseificio Broccatelli - Assisi

Selezione di formaggi morbidi e stagionati

(latte vaccino, pecora, capra)

accompagnati da

Marmellate Bio, Miele Millefiori, Frutta secca

BREAD

Assortimento di pane da farine biologiche realizzati artigianalmente

Prodotti tradizionali e gluten free

Focaccia genovese, Grissini, Pan Brioches

PASTA

Pennette con pomodoro, basilico e ricotta salata

Orecchiette o pennette con ragù di carne

Fagottini ripieni di formaggio e pere

Mezzelune al basilico

Stelle al salmone e aneto

Minestrone alla ligure con verdure di stagione dell'orto (*servito caldo o freddo*)

FISH AND MEAT

Filetto di branzino alla mediterranea

Hamburger di tonno, salmone o spada

Straccetti di Faraona ruspante, olive taggiasche e origano selvatico

Tonno di coniglio allevato a terra

Hamburger di Fassona piemontese

Mini Cotolette con rucola e pomodorini

(cruelty free)

DESSERTS

Tiramisù tradizionale o alla frutta

Panna cotta varie selezioni

Bunét alla piemontese (*cioccolato e amaretti*)

Gelato alle creme o di frutta



LE COCKTAILS DE PARIS

(APERITIF : ORARIO 18,00 - 22,00)

BEVERAGE

Selezione di vini bianchi, rossi, rosati e bollicine, proposti alla carta dal nostro

Sommelier AIS Bruno Ferrari

Selezione di cocktail analcolici, alla frutta e internazionali proposti dal nostro barman

Selezione di acque minerali naturali lisce ed effervescenti, aromatizzate con frutta fresca, lime e spezie

Selezione di bibite e succhi di frutta

(Aranciata, Aranciata Rossa, Limonata, Chinotto, Mandarino, Ginger, Tonica, tutte Bio)

Selezione di Tea freddi aromatizzati e profumati

SNACKS

Cipster di patate e zucchine

Stick di polenta al peperoncino, al rosmarino, alla zucca

APPETIZERS

Salatini artigianali

Grissini gastronomici

Panettone gastronomico

Canapè mignon

Pane burro di malga e granella di nocciole

Pane burro di malga e acciughe del Mar Ligure

Pirottino di frittata con erbe di stagione

Balls Chees assortite

Stecco di sfoglia ripieno di formaggio e marmellata di mirtilli

Lollipop di tramezzino assortito

Lollipop di Gnocco di semolino fritto ai semi di Papavero e Senape

Baci di dama salati assortiti,

(cacio e pepe, pistacchi etc)

Tagliere di salumi
(*cruelty free*)

Tagliere di Formaggi serviti con frutta secca, uva, pere, miele, marmellate, gelatine di frutta

Formaggetta di Roccaverano condita con olio Evo, gemme di sale pepe e servita con olive taggiasche

APPETIZERS FANTASY

Panna cotta di parmigiano con crumble di tarallo e tartare di salmone affumicato

Panzanella scomposta al bicchiere

Insalata di mare al profumo di basilico

Crema di ceci, coda di gambero, Passito e pinoli tostati

Mignon di Cheesecakes al gorgonzola, miele e noci

Gazpacho di pomodori con polpettina di spada, pistacchi e mandorle

Aspic di Passito con panna cotta al caprino

Caviale di zucchine con crema di parmigiano

Mini cappuccino di patate viola con spuma di gorgonzola

Vellutata di piselli, zenzero e menta con gamberi croccanti alle mandorle

Crema di ceci al rosmarino con polpette di baccalà

Mousse di ricotta con miele e speck

Polpette di spinaci in crosta di nocciole e crema di blu di capra

Mignon di hamburger allo stecco

Panna cotta di parmigiano con coulis di pesto classico, pistacchi o tartufo

Mini muffin salati assortiti



LUXURY COCKTAIL

(monoporzioni)

L'Evoluzione del Tonno
(tre consistenze di tonno)

Caviale in bicchierino di ghiaccio, panna acida, cracker di ceci
(accompagnato da shot di Vodka)

Crostini di pane con burro salato aromatizzato all'erba cipollina, salmone e polvere di limone

Crostino di pane rustico, Paté e arancia caramellata

Raviolo all' Astice

Raviolo nero alla Capasanta, con profumo di limone e menta

Fagottini pere e formaggio al miele di lavanda

Lune di Parmigiano Reggiano al Tartufo nero
(stagionale)

Crumble di focaccia croccante al rosmarino con uovo marinato e Tartufo
(stagionale)

Mignon di tartare di Fassona, uovo marinato e giardiniera homemade

Speck di oca marinato con olio aromatizzato all'arancia e fico fresco o caramellato

*ELABORIAMO SARTORIALMENTE LA COMBINAZIONE DI MENU' PER SODDISFARE LE VOSTRE NECESSITA' E RACCONTARVI LA FAVOLA CHE E' DIETRO OGNI NOSTRO PRODOTTO. I MENU SONO INDICATIVI E SI POSSONO COMPORRE A VOSTRA SCELTA.

LE QUATTRO REGOLE DANDY GREEN

1) UTILIZZIAMO SOLO VERDURE E FRUTTA DI STAGIONE SEGUENDO IL CICLO NATURALE DELLA VITA E DELLA NATURA, NEL MASSIMO RISPETTO DI ESSA E DI NOI STESSI.

2) LE CARNI, I SALUMI, I FORMAGGI SONO SELEZIONATI TRA GLI ALLEVAMENTI CRUELTY FREE, DOVE LA QUALITA' DELLA VITA DELL'ANIMALE È GARANTITA E L'ALIMENTAZIONE NATURALE.

3) CONOSCIAMO PERSONALMENTE TUTTI I NOSTRI FORNITORI E ABBIAMO VISITATO, TOCCATO CON MANO, I LORO ALLEVAMENTI E LE LORO TERRE. SIAMO STATI ACCOLTI NELLE LORO ABITAZIONI E ABBIAMO AVUTO L'ONORE DI CONDIVIDERE IL LORO CIBO ALLA LORO TAVOLA. TUTTO QUESTO ARRICCHISCE LA NOSTRA ESPERIENZA E CONOSCENZA DEL TERRITORIO, DELLE PERSONE E DEL RISPETTO DEL PRODOTTO, UNA RICCHEZZA CHE CONDIVIDIAMO CON VOI CON ELEGANZA, CLASSE E RISERVATEZZA.

4) LE EMOZIONI CHE VOGLIAMO TRASMETTERE SONO UNICHE E IRRIPETIBILI, PERCHE' CREATE ESCLUSIVAMENTE PER VOI, SU MISURA, COME UN ABITO DI ALTA SARTORIA AVENDO CURA DELL'AMBIENTE E DELLE RISORSE.
